

## Florentiner mit Cashewkernen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Cashewkerne (ungesalzen)
100	Gramm	Erdnüsse (ungesalzen)
150	Gramm	Butter, kalte
50	Gramm	Zitronat
0,13	Ltr.	Schlagsahne
2	Essl.	Honig
125	Gramm	Erdnussbutter
320	Gramm	Mehl
300	Gramm	Mehl, 100 g Butter, die Erdnußbutter und 100 g Zucker mit Rezepte

### Anleitung:

dem Handrührgerät verknoten. Den Teig 30 Min. kalt stellen. Erdnüsse und Cashewkerne im Universalzerkleinerer hacken. Zitronat ebenfalls hacken. Restliche Butter mit restlichem Zucker und dem Honig in einen Topf geben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne, Erdnüsse, Cashewkerne, Zitronat und das restliche Mehl dazugeben und 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen von 3 cm o formen. Mit dem Lineal in eine rechteckige Form drücken und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180 - 200 , 2.  
Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 12 -15 Minuten  
Anschließend die Florentinermasse auf die Plätzchen streichen und weitere 5 Min. backen.